

العنوان:	تأملات في كتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان
المصدر:	مجلة أمل
الناشر:	محمد معروف
المؤلف الرئيسي:	التجيبي، ابن رزين
مؤلفين آخرين:	الإدريسي، الفقيه(عارض)
المجلد/العدد:	مج 7, ع 19,20
محكمة:	لا
التاريخ الميلادي:	2000
الصفحات:	253 - 268
رقم MD:	130209
نوع المحتوى:	عروض كتب
قواعد المعلومات:	HumanIndex, AraBase, EcoLink
مواضيع:	المطبخ الأندلسي، عرض و تحليل الكتب، تاريخ الأندلس، الطبخ، الأطعمة، المشروبات، فن الطبخ، العادات الغذائية، النظام الغذائي، الإقتصاد الغذائي، المواد الغذائية، الحماية الصحية
رابط:	http://search.mandumah.com/Record/130209


المنظومة
ALMANDUMAH

تأملات في كتـاب
فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان
لابن رزين التجيبي

ذ.الفقيه الإدريسي *

قبـل البـدء

ليس بدعا ، أن يكون موضوع الطبيخ والأطعمة من الظواهر الثقافية والاجتماعية المتميزة التي استأثرت باهتمام المؤرخين والكتاب العرب على امتداد أزمنة التاريخ الحضاري الإسلامي،لأن نظام "الطبيخ" و"فعل الإطعام" كما جسدتهما منظومة الثقافة العربية في شتى تجلياتها السلوكية وسياقاتها التعبيرية ، لم يكونا من المقومات السوسيو ـ ثقافية الواصلة بين مختلف مكونات الجماعة الإسلامية فحسب(1) ، بل كانا أيضا من الطقوس المتواترة والعادات المرعية من طرف الحكام وأولي الأمر لترجمة مبادئ الشرعية الإسلامية(2) وتكريس اختيارات السلطة المذهبية(3). وإذا كانت الأستغرافية العربية الإسلامية حافلة بكتابات عديدة ـ كما ونوعا(4) ـ تحدثت إن بصورة مباشرة أو غير مباشرة، عن أنماط الأطعمة والأشربة ، فإن استغلالها الاستغلال العلمي المأمول في حقل الدراسات التاريخية المعاصرة لا زال لم ير النور بعد ،وذلك على الرغم مما تزخر به هذه المصنفات التراثية الهامة والمتنوعة من إفادات معرفية بالغة الأهمية سواء في مجال تاريخ اقتصاديات التغذية أو في مجال معرفة تطور التقاليد المطبخية والعادات الاجتماعية الموازية لها ، أو في مجال تاريخ الصيدلة وأصناف الأطعمة الضامنة للتوازنات البدنية. لذلك لم يكن من قبيل الصدفة، أن يجد "تاريخ التغذية" ضمن اهتمامات

• أستاذ باحث بكلية الآداب ـ بني ملال .

وأبحاث أقطاب "مدرسة الحوليات" مكانة متميزة، بعد أن أدركوا بعمق أن كتب الطبخ والوثائق المتصلة بها، ليست سجلات خرساء لاستعراض أنواع الأطعمة ورسم منحنيات تطور الإنتاجات الغذائية، بل هي مستندات مرجعية غنية الدلالات والإيحاءات ، مفتوحة الآفاق والاتجاهات(5)، حيث يتقاطع فيها "التاريخ الاقتصادي والاجتماعي وتاريخ الأنساق الثقافية"(6) في وحدة موضوعية متكاملة، لأن الأنظمة الغذائية والحساسيات الذوقية للأفراد والجماعات لا تعكس فقط المستويات الإنتاجية والسلوكات الاستهلاكية في أوساط مختلف الشرائح المجتمعية، بل تترجم أيضا حدود تطور الأوضاع الديمغرافية ومظاهر عيش السكان وقدراتهم الشرائية من خلال قياس معدلات الأسعار وتحديد حجم الفوارق الاجتماعية، كما تمكن أيضا من معرفة طبيعة البنيات الثقافية والإحساسات النفسية للناس من خلال رصد الاختلافات في الرغبات والأذواق وفي طرق إعداد الموائد واختيار أصناف المأكولات والمطعومات(7). واعتبارا لهذه الفوائد الجمة التي تنطوي عليها كتابات الطبيخ والأطعمة شهدت ساحة البحث في " تاريخ التغذية" في أوربا تراكمات علمية لا يستهان بها منذ عقد الستينيات من هذا القرن حيث أنجزت عدة أبحاث ودراسات علمية في إطار ما أصبح يسمى "بالأنثروبولوجية التاريخية" وذلك استنادا إلى أدوات إجرائية ومقاربات منهجية لم تكن مألوفة ولا معلومة من ذي قبل. فكانت حصيلة التجربة رائدة في نتائجها وخلاصاتها ومتساوقة في نفس الآن مع الخيارات المنهجية والغايات الاستراتيجية التي رسمها رواد "مدرسة الحوليات" في برامج أعمالهم ، بما هي خيارات وغايات تستهدف رأسا النهوض بقطاعات التاريخ الاقتصادي والاجتماعي والثقافي(8)، لإعادة الاعتبار "للمهمش" و"المسكوت عنه"، وإبدال الحدث الأحادي بالحدث الجماعي، والزمن الخاص بالزمن المركب والبطيء. بعد كل هذه الإنجازات الرائدة، التي حققتها دوائر البحث العلمية المختصة في أوربا في سياق البحث في "تاريخ التغذية"، ألم يحن الوقت بعد ، بالنسبة للباحثين العرب بصفة عامة والمغاربة بصفة خاصة ، لاقتحام دائرة البحث في تاريخ "الأطعمة والأشربة" للمساهمة في التعريف ببعض الجوانب الغامضة من حياة الناس اليومية في الأزمنة التاريخية المندثرة ؟ ألم يحن الوقت بعد للنظر فيما خلفه الأسلاف من تراث مكتوب ومأثور ، للوقوف عند ما أبدعوه من أطباق طعامية شهية وما تركوه في هذا الباب من تقاليد وآداب رائقة ؟ ألم تتضح القناعة العلمية لدى المهتمين والمختصين بعد ، بأن الانكباب على كتب الطبيخ والمصادر الأدبية الأخرى المتقاطعة معها في الشأن الغذائي ، بالدراسة والاستقصاء والتحقيق والفهرسة ، خليق بأن يقربنا بدقة من مظاهر حضارتنا التي أبدع فيها الأجداد وأجادوا ؟. حسبي هنا ولا شك ، أن الاهتمام والإحاطة بالظواهر التي يطرحها البحث في تاريخ الأنظمة الغذائية ، سيساهم بالكاد في سد ثغرات شتى يشكو منها الآن حقل الدراسات المتعلقة بتاريخ البنيات الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، كما

سيساعد لا محالة في معرفة أدق التفاصيل المرتبطة بإيقاعات الحياة اليومية وصيرورة طقوسها في المطبخ وقاعات الأكل وحلقات الأدب والمؤانسة .

بدء المقال :

يتجه هدفنا في هذا العمل إلى رصد بعض الملامح والخصوصيات التي ظلت تميز فنون المطبخ الأندلسي في أواخر العهد الموحدي وبداية عصر بني مرين من خلال مؤلف ابن رزين التجيبي(9) المسمى " **بفضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان**" (10) الذي يعتبر من بين أهم المؤلفات التي انفردت بوصف وعرض أجود وأشهى ما وصلت إليه إبداعات الثقافة الأندلسية في فن الطبخ من أطباق طعامية وموائد غذائية غاية في الروعة والفنية. ونظرا لإفاضة الكاتب واستطالته في تناول معظم أصناف وألوان الأطعمة من أخباز وثرايد ولحوم وألبان وبقول وحبوب ومعسلات مما كان معروفا ومشهورا في بلاد الأندلس، أو مما كان متداولا منها في بلاد المشرق والمغرب، فإننا سنضرب صفحا عن كل ذلك، وسنسعى في المقابل إلى تقديم جملة من الملاحظات والاستقراءات فيما لم يفصح عنه الكتاب صراحة عبر متنه السردي من أفكار وقضايا موازية.

بين المؤلِّف والمؤلَّف :

عند تأمل الكتاب من مبتدئه إلى منتهاه، يتبدى واضحا، أن ابن رزين سار على نهج محكم البناء متسق الأجزاء ، متكامل الأبعاد. وهذا طبعا ،ليس بعزيز على رجل عرف بشغفه الشديد بالأدب ، ومثابرته في تحصيل العلوم ومجالسة شيوخها بدون انقطاع منذ أن كان صبيا فتيا إلى أن صار شابا يافعا فرجلا ناضجا. وإذا كانت اللغة التي حبك بها ابن رزين مؤلفه هذا بصورة بديعة، هي لغة طبعها في الغالب الأعم طابع السجع والتصنع في اختيار الألفاظ والعبارات شأنه في ذلك شأن معاصريه، فإن الأسلوب التركيبي المتسلسل الذي وظفه توظيفا متقنا قد جعله في نهاية الطواف يصل بتفوق إلى ما كان قد قرره في مستهل الكتاب من غايات ومقاصد محددة. على أن براعة ابن رزين لم تنعكس في هذا المستوى الشكلي والفني فحسب ، بل تعدته إلى ما هو أعمق من ذلك إلى الخطة المنهجية التي تبناها في مفصلة أقسام الكتاب وفصوله ، وفي الطريقة الحذقة التي اختارها لتناول مواضيع مادته، والنسق التنظيمي المتدرج الذي سلكه في تصنيف وترتيب عناصر مؤلفه أولا بأول. وإذا أدركنا أن ابن رزين قد استهل حديثه عن ألوان الأطعمة بالكلام عن العجائن وما يصنع منها من أخباز وثرايد وجشائش، ثم انتقل بعد ذلك لعرض أصناف الأطباق الغذائية وما يتصل بها من لحوم وبقول وحبوب، إضافة إلى أنواع الحلوى والمعسلات ، لينتهي في نهاية الكتاب للحديث عن الغاسولات وطيبات الروائح، علمنا أن ابن رزين كان في أفق رؤيته على بينة مما يكتب ويسرد ، كما كان على دراية منهجية من المراحل التي كان ينبغي أن يتدرج

عبرها توزيع أقسام المؤلف وتتابع فصوله وفقراته في لحظات الكتابة. وهي رؤية استمدها ابن رزين ــ فيما يبدو ــ من فضاء المطبخ نفسه بوجه أعم ، ومن الأطوار التي تمر منها في المعتاد عملية تهييئ المائدة بوجه أخص، حيث يعجن الخبز أولا ثم يهيأ الطعام ثانيا فالغسيل ثالثا. ولعل هذا هو ما جعل متن المؤلف في النهاية صياغة أدبية يتفاعل فيها العام والخاص، الكل والجزء ، بشكل جدلي عبر تضاعيف كل اللوحات والوصفات الغذائية المقدمة.

"فضالة الخوان" والاقتصاد التغذية :

عن أي نمط من أنماط الاقتصاد الغذائي يمكن أن نتحدث في أندلس القرن السابع الهجري من خلال كتاب ابن رزين ؟ وأي شكل من أشكال الثقافة الاستهلاكية اليومية يمكن أن نصف به المجتمع الأندلسي من خلال "**فضالة الخوان**" وما هي العناصر والمقومات التي كانت تتألف منها مختلف الوجبات الغذائية والصور المتغايرة التي كانت تتخذها بحسب تباين البيوتات والطبقات الاجتماعية ؟ وما هي خصوصيات عيش السكان التي يمكن أن نرسمها للفئات الاجتماعية المختلفة بحسب تنوع أذواقها وتمايز أنماط حياتها ؟

تلك الأسئلة وغيرها مما قد يتبادر إلى الذهن عند تناول مسألة الاقتصاد الغذائي، لا نستطيع الإجابة عنها من خلال ما يقدمه ابن رزين من معلومات وصفية عامة، تكرر نفسها بكيفية تكاد تكون متجانسة في كل محور على حدة من محاور كتابه وتفتقد إلى جانب ذلك ، إلى التنوع في تناول المواضيع وعرض جزئياتها وإلى اللغة الكمية الإحصائية في وصف المقادير وقياس أوزانها . لذلك يبقى الحديث عن الاقتصاد الغذائي من وجهة نظر ابن رزين في أندلس القرن السابع الهجري ، حديثا مرتبطا بوجه مخصوص بما كان يدخل في إطار الشروط الأساسية لتحضير "الوجبة الغذائية" في المطبخ من خضر وبقول ولحوم وسوائل وتوابل وخلول ... إلخ. فماذا يمكن إذن أن نقول عن هذا الجانب ؟

عند قراءة "فضالة الخوان" قراءة أفقية،يبرز بجلاء أن ابن رزين قد استعرض بإسهاب عددا وافرا من المواد الغذائية وما يتصل بها من أفاويه وذهنيات وسكريات وغيرها. وهي مواد إذا ما صنفناها تصنيفا نوعيا، يمكن أن نصل إلى تشكيل صورة عامة ودالة ليس فقط عما كان يستعمل في المطابخ الأندلسية، بل وعما كان رائجا أيضا من منتجات في الأسواق والمحلات التجارية وما كانت تنتجه البساتين والمزارع من بقول وخضر وفواكه. وهكذا فمن خلال ما استعرضه ابن رزين من أطعمة وأشربة مختلفة يمكن أن نصل إلى عرض المواد الغذائية التي كانت منتشرة في العدوة الأندلسية حسب نوعيتها على الشكل التالي :

أنواع المواد الغذائية		عناصرها وأشكالها
اللحوم ومصادرها	الإبل	لحم الإبل
	الأبقار	اللحم البقري الفتي السمين ، لحم العجاجيل الصغار لحم البقر الوحشي ، لحم الوعل .
	الحمير	لحم الحمار
	الغنم وما يشاكله	اللحم الغنمي ،لحم الكبش الفتي السمين،لحم الخروف الرضيع السمين،لحم الجدي الرضيع،لحم الجدي،لحم الغزال ، لحم الخروف
	الأرانب	لحم الأرنب ، لحم القنية
	طيور	لحم الدجاج،لحم الدجاج السمان،لحم الفراخ، لحم العصافير،لحم الزرازير،لحم اليمام المسمنة،لحم الحجل،لحم فراخ الحمام،لحم الإوز.
	لحوم أخرى	الدوارة ، المصارين ،الخصي ، القديد ، لحم القنفذ
الأسماك والحوت		الشولي ، الشابل، المناني، الكمون، البوري، الجليل الحيتان، الملس، الجرش، السردين، الشطون،السباح السلور.
الدقيق وما يشاكله		السميد، القمح الطيب، دقيق القمح، دقيق الدرمك، الأرز جشيش الشعير، الكسكسو، القطنية البيضاء،النخالة،الرقاق.
السكريات		السكر، العسل، عسكل السنبوك، فانيد.
الألبان ومشتقاتها		الزبدة، الجبن، الحليب، السمن الطري، الجبن اليابس اللبن المخيض، اللبن الخاثر،شيرازي، لبن الضأن، لبن البقر، لبن المعز ، ماء اللبن.
الذهنيات		الزيت ، الشحم ، دهن اللوز ، زيت السمسم.

التوابل والأفاويه	الفلفل ،التوابل ، الزنجبيل، القرفة، السمسم، الملح القرنفل، الصنوبر ، الزعفران، المصطكي، السنبل الإبزار، حبوب الأنيسيون، الكمون، ورق الأترج، عود البسباس، الكزبرة اليابسة، المرى، المسك، العنبر الكافور، السداب، الريحان، العاقر، الزعفران المدروس،الكزبرة الخضراء، اللقانق، الأسفيرية، بنادق عود البسباس، الحولنجان، ورق الرند، البزركرفيس الجلجلان، الأنيسون، عود السوس، اللصيف، حب الصنوبر، حب البلوط، حب البطم، الصعتر، حبوب الثوم، الكروية عيون النعناع، المقدنوس.
الخلول والسوائل	الماء ، ماء النعناع، ماء الكزبرة، ماء الورد، الخل، ماء البصل، خل الحصرم، ماء الليم، ماء حب الرمان الحامض، ماء الكزبرة الخضراء، خميرة العجين، العنب الحلو، خل النعناع، خل الزنبوع، خل الحصرم ،ماء المقدنوس، ماء شراب وردي سكري ، خل الترجان، ملء الحمص الأبيض، محاح البيض، بياض البيض.
الخضر	السفرجل، التفاح المر والحلو، البصل، الباذنجان الأكرب، اللفت،الليم ، الجزر، الخس، البسباس، الفول الأخضر، القرع، الفستق، الزيتون ، اليم المصير الخرشيف، القنارية ، الترفاس، الفقوص.
البقول	الفول اليابس، الحمص اليابس، الحمص المطحو الحمص الأخضر، العدس.
مواد أخرى	البيض ، الزبيب، عين البقر، الجوز ، اللوز.

وإذا كانت المصنفات التراثية الأندلسية قد أشارت هي الأخرى إلى هذه المواد الغذائية بتفصيل تارة وبتلميح تارة أخرى، في مواضيع شتى بحسب اختلاف أجناسها، فإنها مع ذلك لم تتطرق بما يكفي من الدقة والبيان إلى طبيعة الأنماط الاستهلاكية التي كانت سائدة في أوساط شرائح المجتمع الأندلسي، حتى نعرف بالضبط الطرائق التي كانت تتوزع بها المشتريات الغذائية بحسب تنوعات الأذواق والتفاوتات الحاصلة في الطاقات الشرائية للناس. وهذه الملاحظة لم يشذ عنها كتاب ابن رزين بالرغم من أن موضوعه يدور رأسا حول فلك الأطعمة وتشكيلاتها البالغة التنوع والتعقيد.

ومهما يكن من أمر، فإن مؤلف "**فضالة الخوان**" يبقى وثيقة مرجعية متفردة في بابها، لأنه يقدم كشفا ـ قلما نجد له نظيرا في باقي الكتابات الأخرى ـ بأهم المواد والمستهلكات الغذائية التي كانت تدخل في إطار حياة عيش الساكنة الأندلسية خلال القرن السابع الهجري والتقنيات والكيفيات التي كانت تهيؤ بها داخل المطابخ قبل أن تصير جاهزة للاستهلاك المباشر. وعند تدقيق النظر في اللوائح الطويلة والمتنوعة لهذه المواد والمستهلكات، يتأكد بوضوح أن الأسواق الأندلسية كانت فعلا على قدر كبير من الحركية والرواج الاقتصادي، وأن "الصناعة الغذائية"(11) كانت هي الأخرى تعرف مستوى لا يستهان به من التطور والازدهار(12). وإذا كنا لا نستطيع إدراك حدود استفادة معظم الفئات المجتمعية من هذه الإمكانيات الغذائية الغنية والوفيرة التي كانت تنعم بها بلاد الأندلس في هذا الإبان، فإننا نستطيع أن نؤكد من خلال متضمنات كتاب ابن رزين أن مستويات عيش الأفراد كانت في مجملها تتسم بنوع من التوازن والرقي سواء على مستوى ما يقدم من أطعمة في الوجبات الغذائية أو على مستوى الأشكال الفنية التي كانت تعد بها هذه الوجبات داخل المطابخ المنزلية. ويكفينا دليلا على ما ذهبنا إليه في هذا السياق، العودة إلى ما أوردته المصادر والدراسات التاريخية في هذا الشأن لمعرفة أصناف المطعومات التي كانت تحضرها الأسر الأندلسية سواء في الأيام العادية أو في الولائم(13) والأعياد والمناسبات(14).

"فضالة الخوان" بين البعد الغذائي والمطلب الصحي :

اعتبارا للترابط الجدلي القائم في ثقافة الطبخ والإطعام بين أنماط التغذية والحماية الصحية، لم يفت ابن رزين أن ينبه إلى الأهمية الفائقة التي تكتسيها هذه المسألة في إطار المحافظة على التوازنات البدنية للإنسان. فقد ألمح أول ما ألمح في مقدمة كتابه إلى ضرورة "تجنب الطبخ في المواضع الوخيمة الذميمة"(15) وذلك حتى لا تتأثر الأطعمة أثناء تحضيرها بأية شائبة أو يفسد مزاجها برائحة من الروائح المستقذرة . ويبدو حرص ابن رزين الشديد على ضرورة الاهتمام بتطهير المطابخ وتنظيف الأواني والمواعين المستعملة في إعداد الوجبات، في نصحه المتكرر وتذكيره المستمر عبر فقرات المؤلف بغسل الأواني والمواد الغذائية قبل الشروع في عملية الطبخ حتى تكون الوجبات الغذائية المهيأة أقوم وأسلم في نهاية المطاف. ولم يقف ابن رزين في بذل النصائح والتوجيهات عند هذا الحد، بل راح يوضح حتى نوعية الأواني المنهى عن استعمالها وتلك الموصى باستعمالها انسجاما مع مقتضيات التقاليد المطبخية وواجبات السلامة الصحية. ومما أورده في هذا الخصوص، انطلاقا طبعا ، من توصيات بعض الأطباء "أن لا يطبخ في آنية الفخار غير مرة واحدة وفي أواني الحنتم خمسا ونهي عن الطبخ في أواني النحاس لرداءة جوهرها، واستحب الطبخ في آنية الحديد إذا تعوهدت بالغسل والتنظيف والتحفظ

من صدئها"(16). كما أكد من جهة أخرى، على أن أفضل الأواني المستحسنة في عملية القلي هي "أواني الفضة والذهب وأواني القصدير والرصاص بعده. ولا خير في أواني النحاس فإن كلما يقلى فيها رديء وخاصة ما هو كثير الدهنة مثل المرقاس والقلايا وأشباهها فإنها في طبعها من الحدة والانجراف أمر ليس باليسير فكيف إذا نالها فساد من مزاج النحاس"(17).

ويرجع السبب في هذا التفاضل الذي أقامه ابن رزين في هذا الباب، إلى طبيعة التكوينات المعدنية لهذه الأواني نفسها من جهة، وإلى التبدلات التي تلحق طعم بعض الألوان من الأغذية عند تفاعلها مع نوعيات خاصة من هذه الأواني المعدنية من جهة أخرى. ولما كانت الأطعمة شديدة الحساسية سواء أثناء طبخها أو عند إزالتها من فوق النار مباشرة، فقد أوصى ابن رزين بضرورة ترك الأبخرة تنبعث من الأواني والصحاف حتى لا تحدث في الأطعمة قوة سمية تضر بالأبدان. ومما قاله في هذا المنحى :" ونهي لأن تغطى الصحاف بالطعام بعد طبخه إلا بما يخرج منه البخار مثل المنخل، فإنهم زعموا أن تلك الأبخرة إذا ترددت ولن تخوج أحدثت في الأطعمة قوة سمية وخاصة السمك وكل ما يؤكل مشويا وكذلك يجب تغطية القدور وغيرها عند الطبخ فيها بأغطية مثقوبة ثقبا أدق ما يمكن"(18).

على أن ما طرحه ابن رزين ــ على وجه التقرير والأمر ــ من تنبيهات وتوصيات بشأن طرق تناول الأطعمة وعلاقة ذلك بالجهاز الهضمي ، يعد بدون مراء، من الأمور التي تحمل المرء على الاعتقاد بأن ابن رزين كان فعلا يتمتع بثقافة طبية هامة وبقدر لا يستهان به من الدراية في مجال أنواع الأغذية ومقوماتها وتأثيراتها الجسمانية. فمما قرره كقاعدة في هذا الاتجاه ، هو أن "يقدم في الأكل كل ما هو غليظ ليكون في قعر المعدة لأن قعرها أقوى على الهضم من أعلاها"(19). كما يجب أن " تقدم البقليات لتليين البطن. وكل ما هو ظاهر الملح يجب أن يتوسط وتؤخر الحلوا والفواكه والمشروبات إذا نضجت"(20). وإن دل هذا التوجيه الوقائي على شيء، فإنما يدل دلالة ساطعة على أن ابن رزين كان عارفا حقا بميدان التفاعلات والمضاعفات البيولوجية التي تحدثها الدورة الغذائية داخل الجسم ومدركا لحدود التأثيرات المتبادلة بين نوعية المستهلكات الغذائية وقدرة المعدة على هضمها. وللوقوف بدقة عند هذا البعد المعرفي في ثقافة ابن رزين الطبية، نشير هنا إلى ما أورده مثلا بخصوص الحوت عندما لا ينهضم بكيفية تامة حيث يقول :" واعلم أن جميع الحوت ضار بالأمزجة الرطبة الباردة سريعة الاستحالة إلى الفساد إذا لم ينهضم جيدا فينبغي أن يشرب عليه شراب صرف أو رب عنب أو شراب العسل المفوه أو يجرع عليه شيء من مرى نقيع أو من خل العنصل ولا يستعمل عقب تعب مفرط ولا يستعمل التعب بعده ولا يكثر عليه من شراب الماء وإن غلب العطش فيكون ممزوجا بما ذكر من الأشربة"(21). وهو مثال فقط ضمن مجموعة من الأمثلة تعدد حضورها ضمن متن "فضالة الخوان" حيث تقيم الدليل كلها على أن

ابن رزين لم يكن جماعة للوصفات الغذائية من مظانها الأصلية ومـــن مصادرهـــا المتفرقة فحسب، بل كان أيضا فنانا يتمتع بحس طبي لا غبار عليه. وبالعودة إلــــى رصد أصناف الأطعمة والمشروبات التي ذكرها ابـــن رزيـــن يمكـــن أن نخلـــص بالحدس إلى خلاصة عامة مفادها، أن تنوع الأطباق الغذائية فـــي أندلـــس القـــرن السابع الهجري إن كما أو كيفا، لم يكن في الواقع تنوعا خاضعا أولا وأخيرا لمنطـق الرغبات والأنواق المتباينة بين الأفراد والجماعات، بل كان تنوعا تمليـــه بالدرجـــة الأولى الشروط الاجتماعية والاقتصادية لكل أسرة أو شريحة اجتماعية على حـــدة بحيث من كان على قدر كبير من اليسار والغنى كان نظامه الغذائي أكـــثر توازنـــا وتنوعا من حيث العناصر الأساسية التي تتطلبها القوى البدنيـــة، وأمـــا مـــن كـــان ضعيف الحال والمكسب، فإن نظامه الغذائي كان أكثر اختلالا وضعفا مـــن حيـــث المواد المطلوبة للحفاظ على السلامة الجسمانية.

وهكذا يمكن القول مجملا ،أن تعداد ابن رزين للوصفات والأطبـــاق الغذائيـــة المتصلة بكل مادة غذائية على حدة، ليس في النهاية سوى تعبـــير دال عـــن واقـــع غذائي كانت تختلف فيه أنماط عيش السكان اختلافا بينا بفعـــل تفـــاوت مســـتويات دخلهم وتمايز انتماءاتهم في التراتبية الاجتماعية العامة.

"فضالة الخوان" فضاء لبعد خاص من أبعاد المثاقفة :

مما لا ريب فيه ، أن الأنواق والأنماط الغذائية هي إحـــدى أهـــم الإحداثيـــات الأساسية للهوية الثقافية والحضارية لشعب ما من الشعوب. فتأمل أنساق الســـلوكات والتقاليد والطقوس الغذائية ضمن سياق تـــاريخي معيـــن، لا يمكـــن مـــن معرفـــة المرجعية التي شكلت قوام ثقافة محددة فحسب، بل نستطيع من خلالـــها أن نـــدرك أيضا الروافد والمؤثرات المحلية والخارجية التي ساهمت في تطعيم بنية هذه الثقافـــة أو تلك وشحنها بشحنات حضارية جديدة، لأن الأطعمة، شأنها شأن كل سلوك ثقـــافي ليس لها مستقر ثابت، حيث تنتقل كلما تهيأت لها الشروط الممكنة لذلك، لتقتحم كـــل الدوائر والمجالات من أجل التواصل مع غيرها مـــن أشـــكال ورمـــوز الثقافـــات المنتسبة لمجتمع من المجتمعات أو لحضارة من الحضارات.

ولعل هذا البعد الأساسي من أبعاد المثاقفة هو ما نلحظه بصفة متكـــررة فيمـــا يعرض له ابن رزين من أطباق وأنماط غذائية متنوعة، حيث نجـــده بيـــن الفينـــة والأخرى، يستعرض وصفات غذائية يعود أصلها إما إلى المطابخ الروميـــة(22) أو التركية(23) أو الفارسية(24) أو إلـــى المطـــابخ المشـــرقية(25) أو التونســـية(26) أو المغربية(27). وهذا إن يعز إلى شيء ، فإنما يعزا إلى اســـتناد ابـــن رزيـــن علـــى مصادر متعددة في صياغة مادة مؤلفه من جهة، وإلى عمليات التواصـــل الثقـــافي والتفاعل الحضاري التي شهدتها بلاد الأندلس مع غيرها من البلدان المجاورة لـــها عبر التاريخ من جهة أخرى. وأعتقد أن هذه الحقيقة لا تحتاج إلى دليـــل تـــاريخي

يثبتها ، إذ يكفي أن نشير في هذا السياق فقط، إلى الهجرات والموجات البشرية التي تقاطرت على الأندلس منذ أن افتتحها المسلمون في نهاية القرن الهجري الأول لندرك بعمق أهمية تعدد المصادر الثقافية وتنوع الأصول الحضارية للعناصر والجماعات التي حلت بالعدوة الأندلسية في فترات زمنية متعاقبة، ومن جهات وأصقاع جغرافية متباينة. وهذا التنوع والتعدد ما كان له إلا أن يضفي على المشهد الثقافي الأندلسي طابع الخصوبة والثراء في مختلف مناحي الحياة اليومية.

ولن أكون مجازفا البتة ، إن قلت ، إن "الحفر" في الإرث الحضاري الأندلسي بوجه أشمل وفي الموروث الغذائي والمطبخي بوجه أدق قمين بأن يكشف لنا النقاب مجددا عن المرجعيات والروافد الأصلية التي حقنت المنظومة الثقافية للمجتمع الأندلسي بمؤثرات حضارية وفنية غاية في الأناقة والإبداع، كما أنه كفيل بأن يمكننا من إعادة استقصاء مختلف أوجه الصلات والروابط التي ظلت تجمع بين بلاد الأندلس وغيرها من المجتمعات الأخرى سواء تلك التي كانت تشرف على حوض البحر الأبيض المتوسط أو تلك التي كانت تقع خارجه في جهات أخرى نائية. فالأنظمة الغذائية والطقوس المطبخية وما يتخللها من سلوكات وحركات يمكن اعتبارها حسب مضمرات نص ابن رزين تجسيدا رمزيا للتشكيلات المتعددة في الثقافة الأندلسية عبر امتداداتها في الزمان والمجال ، وأيضا أوعية معبرة أصدق تعبير، عن ظاهرة حضارية وتاريخية متجذرة لن تموت أبدا، هي ظاهرة المثاقفة باعتبارها الحلقة الأكثر ترجمة لإنسانية المكتسبات الثقافية وكونية الموروثات الحضارية.

بعض الأمثلة من الأطعمة غير الأندلسية الواردة في "فضالة الخوان"

نـوع الأطعمـة	الصفحـة	أصلها
ـ ثريدة الفطير المصنوعة بالدجاج	14 – 13	تونـس
ـ السنبوسك	171	
ـ البركوكس	26	المغـرب
ـ الفداوس	51	
ـ المرمز	53	
ـ المحمص	52	
ـ المروزية	58	
ـ عمل الفالودج	38	الفـرس

ـ الجلجلة	61	الــــروم
ـ ثريدة القطائف	17	المشـــرق
ـ ثريدة الفياطل	17	
ـ طبهاجية	76	
ـ ثريدة طباعية	76	
ـ طفشيلة	78	
ـ المضيرة	88	
ـ دجاجة عمروس	108	
ـ دماغ المتوكل	172	
ـ الزمردي	172	

"فضالة الخوان" مرجع لإرث حضاري عريق :

سواء أكان الباعث الذي حمل ابن رزين على تأليف كتابه هذا بتونس، هو الاستجابة لطلب بعض بلدييه أو النزول عند رغبة أحد مخدوميه (28)، فإنه في النهاية قام بإخراج مدونة ستبقى على مر السنين والأحقاب دليلا تراثيا متميزا على مستوى ما بلغه المجتمع الأندلسي من شموخ حضاري وتفنن ترفي في شتى دروب الحياة وأنماط العيش اليومية. وإذا كان ابن رزين قد اعتمد في جمع أشتات وأجزاء مؤلفه على مصادر متفرقة توزعت بين ما هو مشرقي(29) وبين ما هو متصل بتجربته الشخصية(30) وبين ما هو مرتبط بمهارات وخبرات "العارفات والعارفين بأصول الطبيخ وقواعده في البيوتات الأندلسية وغيرها"(31) فإن كتاب "فضالة الخوان" قد غلب عليه الطابع الأندلسي بدون منازع. وهنا بطبيعة الحال تتكشف الخلفية الفكرية والحضارية لابن رزين وهي خلفية تجعل من كل ما هو أندلسي نموذجا للرقي في صنائع العمران ومثالا للتأنق في عوائد الترف والحضارة. وما عداه يبقى رمزا للدونية والاستهجان. ولعل هذا الموقف هو ما عبر عنه ابن رزين صراحة بقوله :"وقد رأيت كثيرا من الناس ألفوا في الطبخ كتبا اقتصروا فيها على المشهور وأغفلوا التنبيه على كثير من الأمور وللمشارقة في ذلك الكثير مما تمجه الآذان ويأنفه ويكاد يستقذره الإنسان، وهي عندهم من أرفع المطاعم ولعل هذا بحسب مائهم وهوائهم وطبائع أغراضهم وأهوائهم. وإن تعصبت للصنف الأندلسي فأقول أنهم في هذاالباب وأشبه أهل الحمات وذوو التقدم وإن تأخرت أعصارهم في اختراع الطيبات وهذا على اقتصارهم واختصارهم ومجاورتهم في أماكنهم وديارهم لأعداء الإسلام على تذاي نارهم"(32)كما يظهر هذا الموقف أيضا عند استعراض ابن رزين لبعض الأطباق من الأطعمة التي تعود في

أصلها إلى الطبخ المغربي(33) أو إلى المطبخ التونسي(34). والواقع،أن ابن رزين وإن كان قد غالى في تعصبه للمطبخ الأندلسي إلى حد أبعد ، فإنه مع ذلك لم يجانب الحقيقة، لأن ظاهرة التفاوت الحضاري التي كانت قائمة بين بلاد الأندلس وغيرها من الأقطار العربية الإسلامية الأخرى في المغرب أو المشرق على حد سواء كانت أشد بروزا في ميادين الطبخ والملبس والعمران والموسيقى منها في مجالات حضارية وفنية أخرى. يقول ابن خلدون في هذا الشأن :"رسخت عوائد الحضارة واستحكمت بالأندلس لاتصال الدولة العظيمة فيها للقوط ثم ما أعقبها من ملك بني أمية آلافا من السنين وكلتا الدولتين عظيمة فاتصلت فيها عوائد الحضارة واستحكمت بالأندلس"(35). لذلك ليس من العجب في شيء، أن يتجه ابن رزين بخاصة ، إلى الإشادة بطرق الطبخ والاعتزاز بالأذواق الرفيعة التي بلغها المجتمع الأندلسي سواء في إعداد الأطعمة وكيفيات طهيها أو في التفنن في اختيار نوعية الأغذية والاستجادة في تناولها. إن سمو ورقي عيش الأندلسيين يظهر جليا في مواضع شتى من كتاب ابن رزين. فعلى مستوى اللحوم مثلا يلاحظ أن طبقة خاصة من الناس كانت تستهلك أنواعا غريبة من اللحوم كما هو الحال بالنسبة للحم الخروف الرضيع السمين ولحم الجدي الرضيع، ولحم البقر الفتي السمين، ولحم الدجاج المسمنة ولحم اليمام، ولحم الفراخ، وهي لحوم كانت ــ فيما يبدو ــ تندرج ضمن أغذية الفئات الأرستقراطية التي لم تكن تهتم بالأساسيات في عيشها، بل كانت تبحث دوما عن الكماليات الغريبة حتى تشبع نهمها وترضي نزواتها. كما يلاحظ نفس الأمر أيضا في أنواع الأسماك التي لم تكن هي الأخرى في متناول يد جميع فئات المجتمع نظرا لغلاء أسعارها وندرتها في الأسواق كما هو الشأن مثلا بالنسبة للحيتان، والمناني ، والشولي ، والجرش. يضاف إلى هذا وذاك بعض الأطعمة الدسمة والغنية التي كانت تتطلب مواد معقدة ومجهودات كبيرة ووقتا طويلا لإعدادها بنجاح ، يتعلق الأمر هنا مثلا بطعام الملوك "الإبراهيمية" و"الجوذاية" و"رأس ميمون" و"اللحوم المشوية" و"الحيوانات المحشوة" و"المرى النقيع" و"المرى المطبوخ"، علاوة على أصناف المجبنات الطريفة التهيىء، وأنواع الخلول الغريبة الصنعة، وأشكال الغاسولات والمطيبات المركبة المواد والمعقدة الإنجاز.

المواد المستعملة في التنظيف والغسل والتطييب
البك الجيد، التفاح الأدخر، المرز بخوش اليابس، الصندل، ورق الأترج اليابس ورق البسباس، قشر البطيخ المجفف، قشور التفاح، قشور الأترج المجفف، المرز بخوس اليابس، المائعة اليابسة، القاقلة، الكبابة، القرنفل، العود، القرفة الكافور،الصندل الأبيض، دقيق الشعير، دقيق العدس، دقيق الفول، ورق اسرياس الورد الأحمر اليابس، السليخة، الفاغرة، الدارصيني، الصندك المحكوك، النطرودن طحين الحمص، الصناب الطيب.

الأواني والأدوات المؤثثة للمطبخ الأندلسي من خلال "فضالة الخوان"

أوانـــــــي العجين	أواني الطبخ	أواني القلي	أواني لإيـــداع السوائل	أواني الأكــل	أدوات أخرى
الغربال، الطبق المعجنة اللـــوح، الخرقة، قصرية طبق مـــن زجاج غضارة	القدر،السـكين الطنجير،القدح، المـــــهراس المغرفة مـــهراس مـــن عود، الكـــاغد الساطور، قديرة الاســـكرفاج الرخامة، البرمة ملاعق البقـــس الإبرة والخيط.	شـــباك مـــن قصــــــب المقـــــلاة الأعـــواد الشـــطرية سفود،حديد ، عود مفـــرش من الحديد قضيــــــب حديـــــــد، قصبة، المقـــــص، مخطاف مـــن حديد	قربة، قلـــة القربــــــــة المدبوغـــــة الشكوة،وعاء ،زجاج،خابية ، قـــــادوس التقطير	مــــــثرد طيفــــــور الطـــاجن المزجج	قفة حلفا

خلاصـة :

يمثل كتاب "فضالة الخوان" لابن رزين بحق ، فضاءا متعدد الدلالات والرمـوز فإذا كنا في هذه الورقات قد ألقينا الضوء على بعـــض الجوانـــب المثـــيرة للتـــأمل والمساءلة ، فإن معدن الكتاب وذخيرته لم تنفذ بعد ، إذ لا تزال بحاجة إلـــى مزيــد من الاستقراء والتحليل والتأويل. لأن "فضالة الخوان" ليست مجرد عرض لأصنـــاف الأطعمة والأشربة والغاسولات فحسب ، بل هو علاوة على ذلك ، معجمــــا غنيــــا بأسماء المواد الغذائية والأفاويه وأنواع الدقيق والأسماك واللحوم وأطباق الأطعمـــة والأواني المنزلية، مما لا نجده أحيانا حتى في أمهات الكتب والمصادر التراثيـــة . وهذا ما يمنح حقا، لكتاب ابن رزين قسمات المصدر المفتوح على أكثر من واجهـــة وإن كـــانت مـــوضوعاته ومـــنطوقاته مـــرتبطة بدءا ونهايـــة بفضـــاء المطبـــخ وألوان الطبيخ.

الهوامـــش :

1) ـــ يبدو هذا الأمر واضحا من خلال كون جل المطابخ في نطاق المجتمعات الإسلامية تخضع لتنظيم وتأثيث متقـــارب في الأغلب، وتسهر بشكل من الأشكال على أداء وظيفة موحدة، هي وظيفة الإطعام التي تسمو فوق الوظيفة البيولوجية الجسدية المباشرة لتعانق وظيفة الإكرام وإشباع حاجات البدن، التي ليست في العمق شيئا آخر غير التجسيد المادي لمبـــدأ قدسي هو مبدأ تزكية النفس لنيل رضا الله ورحمته في الآخرة. وتبرز أهمية المطبخ في إنتاج مفهوم الوحدة وتعميم قيـــم الألفة والتمازج بين أفراد الجماعة الواحدة ضمن السياق الإسلامي ، في النظام المستدير للمـــائدة والمشـــهد الجمـــاعي للمتحلقين حولها، كما تتجسد هذه القيم أيضا في طبيعة بعض الأصناف المتشابهة من الأطعمة والمشروبات والحلويـــات التي عادة ما تميزها الأسر المسلمة برسم بعض المناسبات الدينية أو في بعض الاحتفالات الشعبية.

2) ـــ كثيرة هي الأمثلة التي تقدمها المصادر والمظان التاريخية العربية في مختلف العصور وتحت حكم مختلـــف الـــدول والسلطنات، حيث كان الحكام والسلاطين يعمدون إلى تنظيم المأدبات الجماعية خلال بعض المناســـبات والذكريـــات الدينية أو غيرها، وذلك لإطعام الفقراء والمحتاجين وإدخال البهجة والسرور على أنفس من عبثت بهـــم أيـــادي الدهـــر ونوائب الزمن، انسجاما مع مبدأ التكافل الاجتماعي والتآزر الإسلامي الذي نصت عليه التعاليم القرآنية والسنة النبويـــة في غير ما من موضع من توجيهاتها النبيلة وتشريعاتها السامية.

3) ـــ لا تقصد هذه الملاحظة التعبير عن حقيقة مطلقة، في إطار التجارب السياسية التي بلورتها الدولة الإسلامية بوجـــه أشمل، ولكنها تتوخى وضع الأصبع فقط على بعض التجارب التي مرت منها بعض الدول والسلطنات في شرق وغـــرب العالم الإسلامي، بعد تفكك أوصال الخلافة العباسية حيث أمست الحاجة ماسة إلى توظيف كل الطرق الممكنة لكســـب المشروعية الاجتماعية المفتقدة ، وتكريس الاختيارات المذهبية المرغوبة، فكانت مســـألة إعطـــاء الأطعمـــة والأكســـية والأموال بسخاء لمن هم في حاجة إليها من السواد الأعظم من الناس وتأسيس المراكز والزوايا والخانقات لإيواء المحتاجين وإطعامهم، من الأساليب التي حققت لبعض الحكام والمسؤولين من النجاح السياسي والتأييد الاجتماعي ما لم تحققـــه سياسة الاحتواء عن طريق أشكال العنف المادي والترهيب النفسي. لأخذ فكرة عن المسألة راجع على سبيل المثـــال لا الحصر :

ـــ حسن إبراهيم : تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والاجتماعي ، مطبعة السنة المحمدية القاهرة ، الطبعـــة السادسة 1965 ، الجزء الثالث ص : .443 — 440

ـــ عزالدين أحمد موسى : النشاط الاقتصادي في المغرب الإسلامي خلال القرن السادس الهجري ، دار الشـــروق، بيروت 1403 هـــ / 1983م ، ص : .243

ـــ علي الماحي : المغرب في عصر السلطان أبي عنان المريني ، دار النشر المغربية ، الـــدار البيضـــاء 1986 ، ص : 255-257.

HALIL Inalick : Matbahk in Encyclopédie de l'Islam nouvelle édition 1991 T:VI PP: 799-800.

4) ـــ لمعرفة غنى وتنوع هذه الكتابات راجع :

ـــ لائحة المصادر التي أوردها محمد بن شقرون في مقدمة تحقيقه لكتاب ابن رزين التجيبي :"فضالـــة الخـــوان في طيبات الطعام والألوان" مطبعة الرسالة 1981 الورقات ما بين ج و ذ.

ـــ وأيضا القائمة البيبليوغرافيا التي نشرها M. Rodinson تحت عنوان :

« Recherches dur les documents arabes relatifs à la cuisine" In Revue des études Islamiques, 1949 PP : 95 – 165.

5) ـــ راجع في هذا المضمار الأعمال المنهجية التالية :

ـــ هيرفي مارتان وكي بوردي :"التاريخ الجديد وريث مدرسة الحوليات ، ترجمة المصطفى ناجي : مجلة أمل عـــدد6 ، 1995 ، ص:.94

André Burguière :"L'anthropologie historique » in la nouvelle histoire(sous la direction de Jacques le Goff),Edition complexe 1988 pp 145 – 148.

Michel Morineau : « Anthropologie historique » in Encyclopedia universalis corpus : 2 , PP : 533 –535.

André Burguiére : L'anthropologie historique » P : 148.

7) ـــ لأخذ تصور متكامل إلى حد ما ، عن علاقة الأطعمة والأشربة بهذه القضايا الشائكة. أنظر الدراسات القيمة الـتي أنجزها كل من :

Fernand braudel :Les structures du quotidien, librairie Armand colin Paris 1979 T: I.pp : - 157-228.

Paul Aron:"La cuisine un menu aux XIXè".in faire de l'Histoire III Nouveaux-Jean - objects(sous la direction de Jacques le Goff et de Pierre Nora).Edit Gallimard 1974 PP: 257 - 293.

8) ـــ - André burguière :L'znthropologie historique. PP : 141 – 142.

9) ـــ على خلاف ما ذهب إليه الأستاذ محمد بن شقرون بخصوص حياة ابن رزين حينما قال :"لا نملك شيئا عن حياتـه وأصله وتاريخ ولادته أو وفاته" فقد وفق الأستاذ محمد بن شريفة في تقديم ترجمة وافية عن حياة ابن رزين وعن الأطـوار التي تقلب فيها هذا الأديب الكاتب منذ أن كان طفلا في مرسية يعيش في كنف أسرته العريقة الحسب والمحتـد ، إلى أن نزح في جملة من نزحوا إلى عدوة المغرب ليحط الرحال بسبتة في عهد ملوك الطوائف الثالث إلى جانب مربيه ومعلمـــه أبي القاسم أحمد بن أبي الحسين نبيل لينتقل منها بعد مدة إلى بجاية، فتونس الحفصية، التي استقر له فيها القرار الأخـــير. فأصبح يومها قبلة لطلاب الرواية ومقصدا لمحبي الإسناد وهواة الإنشاد حتى وافاه الأجل المحتوم عام 692هـــ . أنظر :

محمد بن شريفة: حول ابن رزين مؤلف كتاب الطبيخ. مجلة كلية الآداب، الرباط، العدد8 ص: .118 - 95

10) ـــ ألف كتاب فضالة الخوان فيما يبدو ما بين سنتي 636هـــ / 1238م وعام 640هـــ / 1266م، وهي الفـــترة التي توافق بدايات السقوط المروع للقواعد الإسلامية في الأندلس تباعا الواحدة تلو الأخرى، تحـــت ضربـــات مملكـــتي قشتالة وأركونة في سياق تصاعد حركة الاسترداد المسيحية واتساع مظاهر الفرقة والشقاق بين ملوك الطوائف على إثـــر تواطؤ بعضهم علانية مع الممالك المسيحية ضد بني جلدتهم ، وتخاذل بعضهم الآخر عن القيام بواجب الجهاد المقـــدس ضد زحف الصليبيين.

11) ـــ حسن إبراهيم حسن : مرجع سابق. ج 3 ، ص: .325

12) ــ عبد الرحمن ابن خلدون : المقدمة ، دار القلم ، بيروت ، الطبعة الرابعة 1981 ص : 402.

13) ــ محمد بن عبد الوهاب خلاف : قرطبة الإسلامية في القرن الحادي عشر الميلادي ــ الخامس الهجري الحياة الاقتصادية والاجتماعية ــ الدار التونسية للنشر، أبريل 1984 ، ص: 307

14) ــ عصمت عبد اللطيف دندش : الأندلس في نهاية المرابطين ومستهل الموحدين عصر الطوائف الثاني 546 – 510/ 1116 – 1151. تاريخ سياسي وحضارة. دار الغرب الإسلامي الطبعة الأولى ، 1988 – 1408 ، ص : 325 - 327.

15) ــ ابن رزين : مصدر سابق ص: 4.

16) ــ نفسه ، نفس الصفحة.

17) ــ نفسه ، ص: 5.

(18 ــ نفسه ، ص: 4.

19) ــ نفسه ، ص: 5.

20)ــ نفسه ، نفس الصفحة.

21) ــ نفسه ، ص: 142.

22) ــ نفسه ، ص: 61.

23) ــ نفسه ، ص : 109.

24) ــ نفسه ، ص : 38.

25) ــ أنظر على سبيل المثال لا الحصر الصفحات : 172 – 88 – 76 - 17

26) ــ راجع الصفحات : 171. – 14 - 13

27) ــ أنظر الصفحات : 58. – 53 – 52 – 51 - 26

28) ــ محمد بن شريفة : المرجع السابق، ص: 117.

29) ــ ابن رزين : نفس المصدر ، ص: 4.

30) ــ نفسه ، ص: 24.

31) ــ محمد بن شريفة : المرجع السابق، ص: 117.

32) ــ ابن رزين : نفس المصدر ، ص: 4.

33) ــ ابن خلدون : المصدر السابق، ص: 370.

34) ــ ابن رزين : نفس المصدر ، ص: 171.

35) ــ ابن خلدون : المصدر السابق، ص: 370